



# Chère et cher Hôte,

## **Bienvenue au Casino Berne**

Chez nous, les plats classiques sont réinterprétés avec passion à partir d'ingrédients régionaux et frais du marché. La cuisine d'inspiration méditerranéenne et française est mise en scène de manière raffinée en respectant les saisons. C'est la signature culinaire de Bill Stooss et de son équipe.

Mais qu'est-ce qu'un mets délicieux sans un excellent vin? Parmi plus de 600 vins sur notre carte, vous dénicherez certainement une excellente bouteille.

Avec une symphonie de goûts et de diversité, nous vous emmenons avec nous pour un voyage culinaire!

**«AUCUN PLAISIR N'EST PASSAGER, CAR L'IMPRESSION QU'IL LAISSE SUBSISTE.»**

Johann Wolfgang von Goethe

# Dear Guests,

## **Welcome to the Casino Bern**

Classical dishes are reinterpreted and prepared with passion with fresh products from the region and the market respecting seasonal offers. Our cuisine is inspired by the Mediterranean and the French cuisines and presented with finesse. It shows the culinary signature of Bill Stooss and his team.

But what is an exquisite dish without an excellent wine? From more than 600 wines on our wine list, you will surely find a fine suitable wine.

With an orchestra of enjoyment and diversity we take you on a culinary journey!

**«NO ENJOYMENT IS TEMPORARY AS THE IMPRESSION IT LEAVES IS EVERLASTING.»**

Johann Wolfgang von Goethe



## Menu de saison du soir

---

### Viande et poisson

---

#### Jardin potager

Betterave, moutarde et pomme Granny Smith

#### Joues de tête de veau fumées et filet de bœuf Black Angus

Pudding aux champignons, pommes de terre et Nocino Jus

#### Poire Dechant

Noix d'arbre, crème fraîche et fleur de cannelle

**Menu à 3 plats** par personne 89.- / avec fromage 99.-

---

#### Jardin potager

Betterave, moutarde et pomme Granny Smith

#### Soupe de racines de persil

Fromage de chèvre frais, poire et piment d'Espelette

#### Crevette royale de Patagonie

Pois chiches, grenade et bisque

#### Joues de tête de veau fumées et filet de bœuf Black Angus

Pudding aux champignons, pommes de terre et Nocino Jus

#### Poire Dechant

Noix d'arbre, crème fraîche et fleur de cannelle

**Menu à 5 plats** par personne 135.- / avec fromage 145.-

### De la terre

---

#### Jardin potager

Betterave, moutarde et pomme Granny Smith

#### Raviolo Aperto

Champignons des bois, œuf d'onsen et fromage de montagne du Diemtigtal

#### Poire Dechant

Noix d'arbre, crème fraîche et fleur de cannelle

**Menu à 3 plats** par personne 64.- / avec fromage 74.-

---

#### Jardin potager

Betterave, moutarde et pomme Granny Smith

#### Soupe de racines de persil

Fromage de chèvre frais, poire et piment d'Espelette

#### Céleri au four

Pois chiche, grenade et jus de thé aux légumes

#### Raviolo Aperto

Champignons des bois, œuf d'onsen et fromage de montagne du Diemtigtal

#### Poire Dechant

Noix d'arbre, crème fraîche et fleur de cannelle

**Menu à 5 plats** par personne 105.- / avec fromage 115.-



## Seasonal evening menu

---

### Meat and fish

---

#### Vegetable garden

Rim, Mustard and Granny Smith Apple

#### Smoked calf's head cheeks and Black Angus beef fillet

Mushroom pudding, potatoes and Nocino Jus

#### Dechant pear

Tree nut, sour cream and cinnamon blossom

**3-course menu** per person 89.- / with cheese 99.-

---

#### Vegetable garden

Beetroot, Mustard and Granny Smith Apple

#### Parsley root soup

Fresh goat cheese, pear and piment d'Espelette

#### Patagonian king prawn

Chickpeas, pomegranate and bisque

#### Smoked calf's head cheeks and Black Angus beef fillet

Mushroom pudding, potatoes and Nocino Jus

#### Dechant pear

Tree nut, sour cream and cinnamon blossom

**5-course menu** per person 135.- / with cheese 145.-

### From the ground

---

#### Vegetable garden

Beetroot Mustard and Granny Smith Apple

#### Raviolo Aperto

Wild mushrooms, onsen egg and Diemtigtaler mountain cheese

#### Dechant pear

Tree nut, sour cream and cinnamon blossom

**3-course menu** per person 64.- / with cheese 74.-

---

#### Vegetable garden

Beetroot, Mustard and Granny Smith Apple

#### Parsley root soup

Fresh goat cheese, pear and piment d'Espelette

#### Baked celery

Chickpea, pomegranate and vegetable tea jus

#### Raviolo Aperto

Wild mushrooms, onsen egg and Diemtigtaler mountain cheese

#### Dechant pear

Tree nut, sour cream and cinnamon blossom

**5-course menu** per person 105.- / with cheese 115.-



## Hors-d'œuvre

---

<b>Salade Casino</b> Chou plume, agrumes et avoine	14.-
<b>Jardin potager</b> Betterave, moutarde et pomme Granny Smith	16.-
<b>Pâté en croûte 2.0</b> Veau, topinambour et pistache	21.-
<b>Coquille Saint-Jacques</b> Céleri, mûre et caviar de saumon	24.-
<b>Thon blanc „maquereau à queue jaune“</b> Yuzu, togarashi et miso	25.-
<b>Tartare de bœuf Black Angus</b> coupé à la main, 70/140 g Gratiné au beurre Café de Paris, et brioche grillée	28/38.-

## Hors-d'oeuvre

---

<b>Casino salad</b> Spring cabbage, citrus and oats	14.-
<b>Vegetable garden</b> Beetroot, mustard and Granny Smith apple	16.-
<b>Pate 2.0</b> Veal, Jerusalem artichoke and pistachio	21.-
<b>Scallop</b> Celery, blackberry and char caviar	24.-
<b>White tuna „yellowtail“ mackerel</b> Yuzu, togarashi and miso	25.-
<b>Tatar of Black-Angus-Beef</b> handcut 70/140g Gratinated with Café de Paris butter, grilled brioche	28/38.-



## Entrées

---

<b>Soupe de racines de persil</b>	16.-
Fromage de chèvre frais, poire et piment d'Espelette	
<b>Risotto au champagne</b>	23/29.-
Tube de Belp, prune et trévisé	
<b>Laits de veau</b>	25/33.-
Farina Bona, chou frisé et pleurote aux herbes	
<b>Crevette royale de Patagonie</b>	31.-
Pois chiches, grenade et bisque	
<b>Symphonie du Casino</b> dès 2 personnes	par personne 29.-
Variation de hors-d'œuvre à partager	

## Starters

---

<b>Parsley root soup</b>	16.-
Fresh goat cheese, pear and piment d'Espelette	
<b>Champagne risotto</b>	23/29.-
Belper tuber, plum and trevisano	
<b>Veal milks</b>	25/33.-
Farina Bona, savoy cabbage and herb mushroom	
<b>Patagonian king prawn</b>	31.-
Chickpeas, pomegranate and bisque	
<b>Casino symphony</b> for at least 2 people	per person 29.-
Hors-d'œuvre variation to share	



## Plats principaux

---

<b>Raviolo Aperto</b>	28.-
Onseni, épinards et fromage de montagne du Diemtigtal	
<b>Sandre grillé</b>	41.-
Riz Venere, courge d'Hokkaido et shiso-kimizu	
<b>Poitrine de poulet grillée de l'Alpstein</b>	42.-
Gratin de pommes de terre à la truffe, chicorée et velouté de verjus	
<b>24h épaule d'agneau braisée</b>	44.-
Maïs tessinois, pruneaux et oignons fermentés	
<b>Joues de tête de veau fumées</b>	47.-
Pudding aux champignons, pommes de terre et Nocino Jus	

## Main Dishes

---

<b>Raviolo Aperto</b>	28.-
Onseni, spinach and Diemtigtaler mountain cheese	
<b>Fried pike perch</b>	41.-
Venere rice, Hokkaido pumpkin and shiso kimizu	
<b>Grilled Alpstein chicken breast</b>	42.-
Potato gratin with truffle, chicory and verjus velouté	
<b>24h braised shoulder of lamb</b>	44.-
Ticino corn, plums and fermented onions	
<b>Smoked calf's head cheeks</b>	47.-
Mushroom pudding, potatoes and nocino jus	



## du gril à charbon de bois Jospier 18 à 21 heures | préparation: 30 à 45 minutes | poids brut

---

**Dorade grillée** (non filetée), env. 300 g 47.-  
Épinards, sauce chimichurri et garniture au choix

**Entrecôte de boeuf dry age** env. 200 g pour une personne 58.-  
Légumes de saison, jus de veau et garniture à choix

**Chateaubriand pour 2 personnes** env. 400g pour deux personnes 69.- par personne  
Légumes de saison, sauce hollandaise et deux garnitures au choix

**Offre du jour** Prix du jour  
Morceaux nobles de bœuf et de veau (selon disponibilité)

### Garnitures

Risotto au champagne, pommes frites, gratin de pommes de terre à la truffe, légumes de saison  
Chaque garniture supplémentaire 9.-

## from the Jospier charcoal grill from 6 to 9 p.m. | preparation time: 30-45 minutes | total weight

---

**Grilled gilthead (not filleted)** approx. 300g 47.-  
Spinach, chimichurri sauce and side dish of your choice

**Beef entrecôte dry age** ca. 200g for one person 58.-  
Seasonal vegetables, veal jus and side dish of your choice

**Chateaubriand for two persons** 69.- per person  
Seasonal vegetables, hollandaise sauce and two side dishes of your choice

**Offer of the day** price of the day  
Fine cuts of beef and veal (subject to availability)

### Side dishes

Champagne risotto, French fries, potato gratin with truffle, seasonal vegetables  
Every further side dish 9.-





## Desserts

---

<b>Poire Dechant</b>	17.-
Noix d'arbre, crème fraîche et fleur de cannelle	
<b>Satsuma „Mandarine“</b>	18.-
Noisette du Piémont et crème brûlée ,the Vanilla	
<b>Tarocco orange</b>	19.-
Carotte, sésame et caramel	
<b>Variation de fromages de la région</b>	19.-
<b>Vitrine de pâtisseries</b> 12.00 à 22.30 heures	
Offre du jour	
<b>Glaces faites maison selon offre du jour</b>	
1 boule	4.-
2 boules	7.-
3 boules	10.-

Allergies: notre personnel du service ou de la cuisine vous donnera volontiers de plus amples informations.  
Sauf indication contraire, nous n'utilisons que des poissons et de la viande d'origine suisse.  
Tous les prix en francs suisses (CHF), 7,7% TVA incl.



## Desserts

---

<b>Dechant pear</b>	17.-
Tree nut, sour cream and cinnamon blossom	
<b>Satsuma „Tangerine“</b>	18.-
Piedmont hazelnut and ,the Vanilla‘ crème brûlée	
<b>Tarocco Orange</b>	19.-
Carrot, sesame and caramel	
<b>Cheese variation from the region</b>	19.-
<b>Pastry display</b> from midday to 10.30 p.m.	
Offer of the day	
<b>Home-made ice-cream, suggestion of the day</b>	
1 scoop	4.-
2 scoops	7.-
3 scoops	10.-

Allergies: Our service or our kitchen staff will be happy to give you further information.  
If not otherwise declared, we use only Swiss fish and meat.  
All prices in Swiss Francs (CHF) incl. 7.7% VAT

